



Agenda

Del 31 de julio al 18 de agosto



Bogotá

Semana 1

		Julio 31	Agosto 1	Agosto 2	Agosto 3
Éxito Country	4:45 p.m. a 5:45	Oma Explorando el mundo del café. Métodos que enamoran.	Café Ginebras "El arte de sentir el café".	Lök Foods Del grano a la barra. Los verdaderos sabores del chocolate colombiano.	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.
	6:00 p.m. a 7:00	Oma Métodos de café. Tradición y vanguardia.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Lök Foods Maridajes mágicos. Cacao y café son el complemento perfecto.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.
Éxito Gran Estación (CV)	4:45 p.m. a 5:45	Tostao Métodos de preparación.	Oma Café a tu medida: elige tu método.	Café Ginebras "El arte de sentir el café".	Café Quindío Sabores a través del aroma.
	6:00 p.m. a 7:00	Lök Foods Del grano a la barra. Los verdaderos sabores del chocolate colombiano.	Oma Sabores y aromas de nuestro café.	Café Quindío Sabores a través del aroma.	Café Ginebras "El arte de sentir el café".
Carulla Country	4:45 p.m. a 5:45	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Lök Foods Maridajes mágicos. Cacao y café son el complemento perfecto.	Tostao Métodos de preparación.	San Alberto El abanico de los cafés exóticos.
	6:00 p.m. a 7:00	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Tostao Métodos de preparación.	San Alberto El abanico de los cafés exóticos.	Tostao Métodos de preparación.
Carulla Calle 140	4:45 p.m. a 5:45	D'Origenn Experiencia sensorial.	Amor Perfecto Taller "Recordando a las abuelas".	Casa Luker Maridaje perfecto para empezar bonito el día.	Café Paraíso y UNODC Una historia de transformación desde la raíz.
	6:00 p.m. a 7:00	D'Origenn Experiencia sensorial.	San Alberto El abanico de los cafés exóticos.	Amor Perfecto Cata de café tradicional vs. café de especialidad.	Tulio y Maria Cata de café.
Carulla Pepe Sierra	4:45 p.m. a 5:45	Nutresa Conoce la maestría.	Nutresa Conoce la maestría.	Café Paraíso Café que transforma: conecta sentidos, territorios y conciencia.	Libertario Coffee ¿Cómo preparar tu café especial en casa?
	6:00 p.m. a 7:00	Amor Perfecto Cata de café tradicional vs. café de especialidad.	La Gufanda Inmersión al café certificado.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Amor Perfecto Taller "Recordando a las abuelas".

Semana 2

		Agosto 7	Agosto 8	Agosto 9	Agosto 10
Éxito Country	4:45 p.m. a 5:45	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Libertario Coffee ¿Cómo preparar tu café especial en casa?	Tostao Métodos de preparación.	Café Quindío Sabores a través del aroma.
	6:00 p.m. a 7:00	Café Ginebras "El arte de sentir el café".	Amor Perfecto Taller "Recordando a las abuelas".	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.	Tostao Métodos de preparación.
Éxito Gran Estación (CV)	4:45 p.m. a 5:45	San Alberto El abanico de los cafés exóticos.	D'Origenn Experiencia sensorial.	Lök Foods El chocolate como alimento. El Superfood amazónico que está conquistando el planeta.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.
	6:00 p.m. a 7:00	D'Origenn Experiencia sensorial.	Tostao Métodos de preparación.	Lök Foods Maridajes mágicos. Cacao y café son el complemento perfecto.	4 Elementos Conocimiento café prelavado.
Carulla Country	4:45 p.m. a 5:45	Café Paraíso Siente el origen: taller sensorial con aroma de paz y justicia.	Oma Métodos de café.	Amor Perfecto Taller "Recordando a las abuelas".	Café Paraíso El consumidor como agente de cambio: el poder de elegir Café que transforma.
	6:00 p.m. a 7:00	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.	Oma Dúo perfecto: café y chocolate para comprender.	Casa Luker Maridaje perfecto para empezar bonito el día.	Café Autor Maridaje café y chocolate.



Agenda

Del 31 de julio al 18 de agosto



Bogotá

Semana 2

		Agosto 7		Agosto 8		Agosto 9		Agosto 10	
Carulla Calle 140	4:45 p. m. a	Tostao Métodos de preparación.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Café Quindío Sabores a través del aroma.	Oma Dúo perfecto: café y chocolate para comprender.				
	5:45								
	6:00 p. m. a	Tostao Métodos de preparación.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Café Quindío Sabores a través del aroma.	Oma Métodos de café. Tradición y vanguardia.				
	7:00								
Carulla Pepe Sierra	4:45 p. m. a	Amor Perfecto Cata de café tradicional vs. café de especialidad.	Café Ginebras “El arte de sentir el café”.	San Alberto La magia del cono V-60 un método sencillo y novedoso.	D’Origenn Experiencia sensorial.				
	5:45								
	6:00 p. m. a	Nestle Créelo Nescafé.	Café Ginebras “El arte de sentir el café”.	Nutresa Conoce la maestría.	Amor Perfecto Cata de café tradicional vs. café de especialidad.				
	7:00								

Semana 3

Agosto 15		Agosto 16		Agosto 17		Agosto 18	
Éxito Country	🕒 4:45 p. m. a	4 Elementos Conocimiento café prelavado.	Lök Foods Del grano a la barra. Los verdaderos sabores del chocolate colombiano.	Amor Perfecto Taller “Recordando a las abuelas”.	San Alberto La magia del cono V-60 un método sencillo y novedoso.		
	🕒 5:45						
	🕒 6:00 p. m. a	Libertario Coffee Conoce cuáles son los factores que influyen en la preparación de un café de especialidad.	Lök Foods El chocolate como alimento. El Superfood amazónico que esta conquistando el planeta.	San Alberto La magia del cono V-60 un método sencillo y novedoso.	Amor Perfecto Cata de café tradicional vs. café de especialidad.		
	🕒 7:00						
Éxito Gran Estación (CV)	🕒 4:45 p. m. a	Amor Perfecto Taller “Recordando a las abuelas”.	Oma Explorando el mundo del café. Métodos que enamoran.	Tostao Métodos de preparación.	D’Origenn Experiencia sensorial.		
	🕒 5:45						
	🕒 6:00 p. m. a	San Alberto El abanico de los cafés exóticos.	Tostao Métodos de preparación.	Oma Métodos de café. Tradición y vanguardia.	D’Origenn Experiencia sensorial.		
	🕒 7:00						
Carulla Country	🕒 4:45 p. m. a	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Amor Perfecto Cata de café tradicional vs. café de especialidad.	Lök Foods El chocolate como alimento. El Superfood amazónico que esta conquistando el planeta.	Tostao Métodos de preparación.		
	🕒 5:45						
	🕒 6:00 p. m. a	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Libertario Coffee Experiencia y análisis sensorial en la vida diaria.	Café Quindío Sabores a través del aroma.	Tostao Métodos de preparación.		
	🕒 7:00						
Carulla Calle 140	🕒 4:45 p. m. a	Tostao Métodos de preparación.	San Alberto El abanico de los cafés exóticos.	La Gufanda Inmersión al café certificado.	Libertario Coffee Conoce cuáles son los factores que influyen en la preparación de un café de especialidad.		
	🕒 5:45						
	🕒 6:00 p. m. a	Tostao Métodos de preparación.	Café Paraíso y UNODC Una historia de transformación desde la raíz.	Salento Cata de café	Casa Luker Maridaje perfecto para empezar bonito el día.		
	🕒 7:00						
Carulla Pepe Sierra	🕒 4:45 p. m. a	Oma Café a tu medida: elige tu método.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Nutresa Conoce la maestría.	Oma Café & chocolate: el maridaje perfecto.		
	🕒 5:45						
	🕒 6:00 p. m. a	Oma Sabores y aromas de nuestro café.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	D’Origenn Experiencia sensorial.	Café Quindío Sabores a través del aroma.		
	🕒 7:00						



Agenda

Del 31 de julio al 18 de agosto



Medellín

Semana 1

		Julio 31	Agosto 1	Agosto 2	Agosto 3
Éxito Envigado	3:30 p. m. a 4:30	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Café Quindío Sabores a través del aroma.	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.
	4:45 p. m. a 5:45	Tostao Métodos de preparación.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Tostao Métodos de preparación.
	6:00 p. m. a 7:00	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Tostao Métodos de preparación.	La Tienda del Café Experiencia y taller.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.
Carulla Oviedo	3:30 p. m. a 4:30	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Nutresa Conoce la maestría.	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.
	4:45 p. m. a 5:45	La Tienda del Café Experiencia y taller.	Café Quindío Sabores a través del aroma.	Casa Luker Maridaje perfecto para empezar bonito el día.	Almendra Selecta Diversas preparaciones con café.
	6:00 p. m. a 7:00	Magia Negra Sabor a chocolate.	Libertario Coffee ¿Cómo preparar tu café especial en casa?	Tostao Métodos de preparación.	Nutresa Conoce la maestría.

Semana 2

		Agosto 7		Agosto 8		Agosto 9		Agosto 10	
Éxito Envigado	3:30 p. m. a 4:30	Pergamino Café Barismo en casa.	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Tostao Métodos de preparación.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.		
	4:45 p. m. a 5:45	Pergamino Café Barismo en casa.	La Tienda del Café Experiencia y taller.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Amor Perfecto Taller "Recordando a las abuelas".				
	6:00 p. m. a 7:00	Tostao Métodos de preparación.	Tostao Métodos de preparación.	Tostao Métodos de preparación.					
Carulla Oviedo	3:30 p. m. a 4:30	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.	Tostao Métodos de preparación.				
	4:45 p. m. a 5:45	Café Autor Maridaje café y chocolate.	Casa Luker Maridaje perfecto para empezar bonito el día.	La Tienda del Café Experiencia y taller.	Magia Negra Sabor a chocolate.				
	6:00 p. m. a 7:00	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Nestlé Créelo Nescafé.	Nutresa Conoce la maestría.	Tostao Métodos de preparación.				

Semana 3

		Agosto 15	Agosto 16	Agosto 17	Agosto 18
Éxito Envigado	3:30 p. m. a 4:30	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.	Tostao Métodos de preparación.	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.
	4:45 p. m. a 5:45	Tostao Métodos de preparación.	Almendra Selecta Diversas preparaciones con café.	Nutresa Conoce la maestría.	Almendra Selecta Diversas preparaciones con café.
	6:00 p. m. a 7:00	Casa Luker Maridaje perfecto para empezar bonito el día.	Tostao Métodos de preparación.	Libertario Coffee Experiencia y análisis sensorial en la vida diaria.	Tostao Métodos de preparación.



Agenda

Del 31 de julio al 18 de agosto



Medellín

Semana 3

Carulla
Oviedo

3:30
p. m. a
4:30
4:45
p. m. a
5:45
6:00
p. m. a
7:00

Agosto 15	Agosto 16	Agosto 17	Agosto 18
Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.	Pergamino Café Barismo en casa.
Grial ¿Mejor café molido o en grano?	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.	Tostao Métodos de preparación.	Pergamino Café Barismo en casa.
Amor Perfecto Cata de café tradicional vs. café de especialidad.	Libertario Coffee Conoce cuáles son los factores que influyen en la preparación de un café de especialidad.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	La Tienda del Café Experiencia y taller.

Cali

Semana 1

Éxito
Unicali

3:30
p. m. a
4:30
4:45
p. m. a
5:45
6:00
p. m. a
7:00

Julio 31	Agosto 1	Agosto 2	Agosto 3
Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Tostao Métodos de preparación.	Casa Luker Maridaje perfecto para empezar bonito el día.	Tostao Métodos de preparación.
Café Ginebras "El arte de sentir el café".	Café Ginebras "El arte de sentir el café".	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Café Ginebras "El arte de sentir el café".
Tostao Métodos de preparación.	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Café Ginebras "El arte de sentir el café".	Casa Luker Maridaje perfecto para empezar bonito el día.

Semana 2

Éxito
Unicali

3:30
p. m. a
4:30
4:45
p. m. a
5:45
6:00
p. m. a
7:00

Agosto 7	Agosto 8	Agosto 9	Agosto 10
Café Ginebras "El arte de sentir el café".	Tostao Métodos de preparación.	Tostao Métodos de preparación.	Tostao Métodos de preparación.
Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Café Ginebras "El arte de sentir el café".	Café Ginebras "El arte de sentir el café".
Tostao Métodos de preparación.	Tostao Métodos de preparación.	Tostao Métodos de preparación.	Tostao Métodos de preparación.

Semana 3

Éxito
Unicali

3:30
p. m. a
4:30
4:45
p. m. a
5:45
6:00
p. m. a
7:00

Agosto 15	Agosto 16	Agosto 17	Agosto 18
Tostao Métodos de preparación.	Tostao Métodos de preparación.	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.	Café Ginebras "El arte de sentir el café".
Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.	Café Quindío Sabores a través del aroma.	Tostao Métodos de preparación.	Tostao Métodos de preparación.
Café Ginebras "El arte de sentir el café".	Tostao Métodos de preparación.	Café Ginebras "El arte de sentir el café".	Haz de Oros Vuélvete experto y encuentra tu camino a la experiencia.



Agenda

Del 31 de julio al 18 de agosto



Cartagena

Semana 1

Julio 31		Agosto 1	Agosto 2	Agosto 3
Carulla Castillo Grande	3:30 p.m. a 4:30	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.
	4:45 p.m. a 5:45	Haz de oros La combinación perfecta con almojábana y pandebono.	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.
	6:00 p.m. a 7:00	Amor Perfecto Cata de café tradicional vs. café de especialidad.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.

Semana 2

Agosto 7		Agosto 8	Agosto 9	Agosto 10
Carulla Castillo Grande	3:30 p.m. a 4:30	Tostao Métodos de preparación.	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.
	4:45 p.m. a 5:45	Juan Valdez Tres cafés, un mismo compromiso: impacto desde el origen - Experiencia sensorial.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Amor Perfecto Cata de café tradicional vs. café de especialidad.
	6:00 p.m. a 7:00	Tostao Métodos de preparación.	Amor Perfecto Taller “Recordando a las abuelas”.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.

Semana 3

Agosto 15		Agosto 16	Agosto 17	Agosto 18
Carulla Castillo Grande	3:30 p.m. a 4:30	Tostao Métodos de preparación.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.
	4:45 p.m. a 5:45	Café Quindío Sabores a través del aroma.	Juan Valdez Viaja por Colombia con nuestros orígenes - Maridaje y receta.	Haz de oros La combinación perfecta con almojábana y pandebono.
	6:00 p.m. a 7:00	Tostao Métodos de preparación.	Haz de oros La combinación perfecta con almojábana y pandebono.	Juan Valdez Cafés con propósito: cultivando un futuro más sostenible.